



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.07.2025 – 06.07.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Dienstag, 01.07.2025	Mittwoch, 02.07.2025	Donnerstag, 03.07.2025	Freitag, 04.07.2025	Samstag, 05.07.2025	Sonntag, 06.07.2025	
Vor- speise 		Kopfsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Tomatencremesuppe	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I		Erbseneintopf mit Wurstscheiben	Rinder-Hackfleischröllchen mit Tzatziki mit Kräuterkartoffeln	geschmortes Schweinekotelette mit Jägersoße, Hörnchennudeln und Erbsen-Karotten-Gemüse	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Blumenkohl Gemüse
Menü II		Bunte Tortellini mit Tomatensoße 	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Herzogin-Kartoffeln 	Grießschnitte mit Beerensoße 	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauchkartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	gebratene Knödelscheiben mit Champignonragout 
Menü III Passierte Kost		Erbseneintopf mit Wurstscheiben	Rinderhacksteak mit Tzatziki und Kartoffelpüree	Schweineschnitzel natur mit Jägersoße, Nudeln und Erbsen-Karottengemüse	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat 	Linseneintopf (veg.)	Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Blumenkohl
Dessert 		Bananenquark	Sommer-Obst	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
Abend- essen		Kartoffeln mit Kräuterquark 	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Gewürzgurken, B & B	Wurstsalat mit Brot und Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Russische Eier auf Fleischsalat, Brot & Butter	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essiggurke
Kuchen 		Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Eiscreme	Zucchinikuchen	Schmandkuchen mit Obst	Donauwelle

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 07.07.2025 – 13.07.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 07.07.2025	Dienstag, 08.07.2025	Mittwoch, 09.07.2025	Donnerstag, 10.07.2025	Freitag, 11.07.2025	Samstag, 12.07.2025	Sonntag, 13.07.2025
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Zwiebelsuppe	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüse-suppe & Gurken-salat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	Puten-geschnetzeltes mit Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Bandnudeln und Karotten-scheiben	Hähnchen-brustfilet mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln und Blumenkohl-gemüse	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier-soße, hausgem. Spätzle und Mischgemüse
Menü II	Quarkkälchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille-geschmack 	Kartoffel-Möhren-Eintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Bandnudeln 	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott 	Gebratenes Spinatmedallion mit Champignon-Rahmsoße und Kartoffelpüree 	Bunter Nudelauf-lauf mit Gemüse 	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Sahnesoße und hausgem. Spätzle 
Menü III Passierte Kost	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	Puten-geschnetzeltes mit Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Nudeln und Karotten	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Grillgemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Malzbier-soße, Spätzle und Gemüse-garnitur
Dessert 	Aprikosen-kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schokoladen-pudding	Eiscreme
Abend-essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Brathering mit Pa-prikakäse, Gouda und Salatgurke, Brot & Butter	Bauernsalat Griechischer Art mit Brot & Butter	Chili-, Nuss- und Tomate-Basilikum-Käse mit Rohkost-garnitur, B & B 	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse mit Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausen-käse und Silber-zwiebeln, B & B
Kuchen 	Berliner	Schoko-Nuss-Kuchen	Blätterteig-teilchen	Schmandkuchen mit Obst	Eierlikörkuchen	Butterkuchen	Himbeer-Straccia-tella-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 14.07.2025 – 20.07.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 14.07.2025	Dienstag, 15.07.2025	Mittwoch, 16.07.2025	Donnerstag, 17.07.2025	Freitag, 18.07.2025	Samstag, 19.07.2025	Sonntag, 20.07.2025
Vor-speise 	Backerbsen-suppe & Zuccinialat	Paprika-Maissalat	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Gemüsecreme-suppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Champignon-cremesuppe
Menü I	Gemüselasagne 	Bunter Hühnersuppen-topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterreis	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Pollo Fino (Hähnchenkeule ohne Knochen) Rahmsoße, Herzogin-Kartoffeln und buntes Karottengemüse
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsauce 	Italienische Gnocchi mit Gemüse-Käsesoße und ger. Hartkäse 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln 	Kirschenmichel und Sauce mit Vanille-geschmack 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Gemüseragout mit Kartoffel-Kräuter-Püree 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Bunter Hühnersuppen-topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweine-schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Erbsen-gemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Rahmsoße, Herzogin-Kartoffeln und Karotten
Dessert 	Saison-Obst	Bananenquark	Kischkompott	Pfirsichjoghurt	Wassermelone	Pudding mit Vanillegeschmack	Joghurt-Erdbeer-Mousse
Abend-essen	Roter Heringsalat mit Brot & Butter	Toast-Hawaii (mit Ananaswürfel und Vorderschinken-streifen)	Gelbwurst, Bier-wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Geflügelsalat, Brot & Butter	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter 	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cornichons, B & B	Pasteten-Aufschnitt griechische Art mit eingelegtem Feta und Oliven, B & B
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Schoko-Sahne-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 21.07.2025 - 27.07.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 21.07.2025	Dienstag, 22.07.2025	Mittwoch, 23.07.2025	Donnerstag, 24.07.2025	Freitag, 25.07.2025	Samstag, 26.07.2025	Sonntag, 27.07.2025
Vor-speise 	Eierflockensuppe & Rettichsalat	Mixsalat	Rote-Beete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe & Paprikasalat	Blattsalat (hell)	Lauchcremesuppe
Menü I	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Schnittlauchkartoffeln 	Putengulasch mit Butterreis	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und grünen Bandnudeln	Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Serviettenknödel und Pariser Karotten
Menü II	Grießbrei mit Zimt-Zucker 	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	veg. Mantaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	gebackene Kartoffelecken, Spiegeleier und Tzatziki 	Gemüseklöße mit Kräutersoße und Curryreis
Menü III Passierte Kost	Brokkoli und Karotten mit Safran-Sahnesoße und Kartoffeln 	Putengulasch mit Reis	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und grünen Bandnudeln	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Nudeln und Pariser Karotten
Dessert 	Pfirsichkompott	Kirschquark	Saison-Obst	Joghurt Typ „Vanille“	Rote-Frucht-Grütze	Pudding Haselnussgeschmack	Eiscreme
Abend-essen	Geflügel-Schinkenwurst, Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken, B & B	Wienerle, Brot & Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot & Butter 	Streichmettwurst (grob) mit Limburger und Mixed Pickles, B & B	Schinkenpastete, Maasdamer und Cornichons, Brot & Butter
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteigteilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Butterkuchen	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 28.07.2025 – 31.07.2025



vegetarisch

B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 28.07.2025	Dienstag, 29.07.2025	Mittwoch, 30.7.2025	Donnerstag, 31.07.2025			
Vor- speise	Nudelsuppe & Tomatensalat	Bohnensalat	Klare Gemüse- suppe & Blatt- salat (Rot)	Tomatencreme- suppe & Karottensalat			
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarin- kartoffeln	Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Lasagne mit Rinderhack- fleisch	Hähnchen Cordon-Bleu mit Bratensoße und Petersilien- kartoffeln			
Menü II	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen	Kartoffel- Frischkäse- Taschen mit Vita- Rahmgemüse	Waldpilzragout mit hausgemachten Spätzle	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilien- kartoffeln			
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit tomatisierter Buttersoße	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen Cordon-Bleu mit Bratensoße und Kartoffeln			
Dessert	Birnenkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt			
Abend- essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, B & B	bunter Eiersalat mit Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Ge- würzgurken, B & B	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter			
Kuchen	Kekse	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst			

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!